* Conditions générales :

Il appartient à chaque participant de réserver et de régler son hébergement et son transport.

Conditions d'accès :
Univers Boulangerie est réservé aux entreprises dont le code NAF est 1071 C, soumises aux dispositions de la Convention Collective Nationale des entreprises de boulangerie (Code IDCC 0843) et à leurs fournisseurs : meuniers, levuriers, équipementiers, banquiers, assureurs, ...

Conditions d'inscription :
L'inscription ne sera définitive qu'après validation et acceptation par la CNBF qui pourra sélectionner les demandes. Pour être soumis à la validation de la CNBF, le formulaire d'inscription en ligne devra être intégralement renseigné. Une note de débit valant pré-inscription vous sera alors transmise par courriel.
Pour valider définitivement votre inscription, vous devrez adresser votre règlement par chèque à l'ordre de la CNBF, au plus tard le 25 septembre 2015.

Ce règlement générera automatiquement l'envoi de votre pass personnalisé par courriel et d'une note de débit acquittée. Cette manifestation ayant un caractère professionnel, les frais engagés à cette occasion peuvent être passés en charges d'exploitation.

Compte tenu de l'image que l'organisateur entend donner à Univers Boulangerie et de l'importance des débats (publication et reproduction pour diffusion pouvant être faites), la CNBF se réserve, en sa qualité d'éditeur, responsable de la publication et producteur de la manifestation, la possibilité de ne pas retenir l'inscription d'entreprise et/ou de représentant d'entreprise ou de personnalité pour tout motif.

Coût :
Frais d'inscription : 100€/participant. Si vous êtes adhérent de votre groupement professionnel départemental de la Boulangerie Pâtisserie, une remise de 50€ par personne vous est consentie. L'inscription comprend la participation aux travaux, le dîner spectacle du dimanche 4 octobre, le café d' accueil et le cocktail déjeunatoire du lundi 5 octobre.

Accueil des participants :
Le dimanche 4 octobre : 16h30
Le lundi 5 octobre : 8h30

Attention :
L'organisateur ne réserve pas d'hôtel.

Suggestions d'hôtels à proximité :

Hôtel Saint-Dominique ****
62 rue Saint Dominique 75007 Paris
01 47 05 51 44

Hôtel Amélie **
5 rue Amélie 75007 Paris
01 45 51 74 75

Hôtel de Varenne ****
44 rue de Bourgogne 75007 Paris
01 45 51 45 55

Hôtel du Palais Bourbon ***
49 rue de Bourgogne 75007 Paris
01 44 11 30 70

"boulanger" C'est un métier.

Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française
27 avenue d'Eylau - 75782 Paris Cedex 16
Tél : 01 53 70 16 25 - Fax : 01 47 27 15 77
www.boulangerie.org

Commandez votre pass via le site :
www.universsboulangerie.fr

Voir les conditions générales *

LES PARTENAIRES

MAPA MUTUELLE D'ASSURANCE
A vos côtés pour mieux vous protéger

AG2R LA MONDIALE

Association nationale de la meunerie française

Observatoire du pain
le pain

Passion céréales
une culture à partager

EKIP
les équipementiers du goût

CSFL
FÉDÉRATION FRANÇAISE DES SYNDICATS D'ARTISANS FRANÇAIS DE LA LEVURE

BANQUE POPULAIRE

GDF SUEZ PRO
GDF SUEZ devient ENGIE

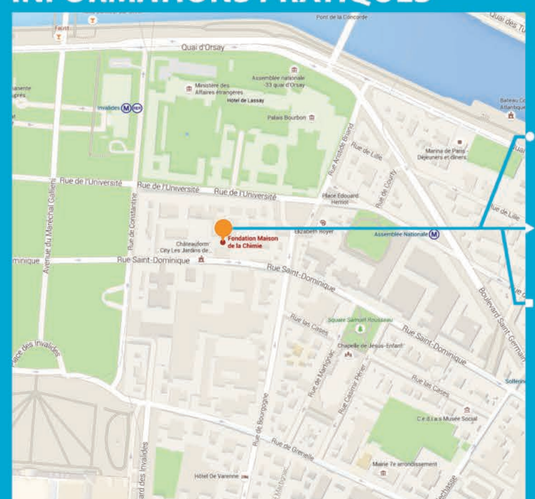
Mutuelle d'assurance des Risques Civils de la Boulangerie

médicis
votre mutuelle notoire

METRO

ESPACE COMMUNICATION - R.C.S. Poitiers B 339 087 600 - TVI : 05 49 49 42 00

INFORMATIONS PRATIQUES



MAISON DE LA CHIMIE
28 Bis rue Saint Dominique
75007 Paris

Métro

Lignes 8 et 13 (Invalides),
Ligne 12 (Assemblée Nationale)

RER

Ligne C (Esplanade des Invalides)

Bus

Bus 69 (Esplanade des Invalides)
Bus 63,73,83,84,94 (Assemblée Nationale)

UNIVERS Boulangerie.

La Boulangerie connectée, un défi collectif ... ou déjà une réalité ?

Commandez votre pass via le site :
www.universsboulangerie.fr

10ème édition
Dimanche 4 et lundi 5 octobre 2015
Maison de la Chimie - Paris

Animé par
Thierry Guerrier
Journaliste

16h30
Accueil public
DIMANCHE
4 octobre
2015

17h00
Ouverture
Jean-Pierre Crouzet
Président de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française
La CNBF, au plus près de l'évolution du métier et des attentes professionnelles.

Partie 1
Les « dossiers chauds » de la Confédération
Intervention de
Philippe Maupu
Secrétaire Général de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française
Rencontre :
A quoi sert le syndicat ?
Pourquoi faut-il adhérer ?

Partie 2
Les nouvelles tendances du marché
Intervention de
François Dumoulin
Associé Gérant chez Signe Ascendant
Soyez vous-même !
Avec François Dumoulin, découvrez vos atouts et exploitez les faiblesses de la concurrence.

Partie 3
Boulangerie et Territoire
Intervention de
Philippe Laurent
Secrétaire Général de l'Association des Maires de France et Maire de Sceaux
Focus :
Boulanger en zone rurale ? Philippe Laurent répond à vos questions pour vous aider à maintenir votre activité et diversifier votre offre de services.

19h30
Cocktail
20h30
Dîner à table

21h30
Spectacle
Cabaret parisien
Glamour Paradise

Participez & réagissez
à l'événement grâce aux questions
SMS

9h00
Le mot de
Jean-Pierre Crouzet
Président de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française
Comprendre, accompagner et mettre en œuvre le changement.

8h30
Accueil public
LUNDI
5 octobre
2015

Partie 1
Marketing : Qui sont vos clients ?
Quels produits veulent-ils ?
Quels services attendent-ils ?
Grâce à l'étude de marché sur les tendances alimentaires, on vous révèle tout de ces nouveaux consommateurs !

Partie 2
Intervention de
Emmanuel Macron*
Ministre de l'Économie, de l'Industrie et du Numérique
Grand témoin : Emmanuel Macron revient sur la Boulangerie, un commerce de proximité, un savoir-faire artisanal et pourquoi pas une économie connectée ?

Partie 3
Les nouvelles technologies appliquées à la pratique professionnelle
Intervention de
Salah Eddine Benzakour
Expert, formateur webmarketing et innovation
Formation : Les nouvelles technologies deviennent votre plus grande force de vente !

Interventions de
Gérard Brochoire
Consultant, conseiller technique de la CNBF
Pierre Canetto
Institut national de recherche et de sécurité au travail
Agencement : Vous rêvez de rénover ou aménager votre boutique ou votre fournil, passez en mode 3D avant de vous lancer ! Pierre Canetto et Gérard Brochoire vous présentent Mavimplant logiciel 3D.

Partie 4
La transmission comme valeur d'échange et d'intégration
Intervention de
Martine Pinville*
Secrétaire d'Etat chargée du Commerce, de l'Artisanat, de la Consommation et de l'Economie sociale et solidaire
Apprentissage et nouvelles technologies : et si votre apprenti devenait votre prof ?

Intervention de
Patrice Jacquelin
Président du Fonds de dotation EKIP
Appel à projet :
Vous cherchez à financer votre projet ?
Patrice Jacquelin, Président du Fonds de dotation EKIP, vous explique pourquoi les équipementiers ont créé une fondation …pour vous !

12h30
Pause
Déjeuner

14h00
Réfléchir sur les valeurs essentielles… et agir en conséquence
Intervention de
Cynthia Fleury
auteure de « La fin du Courage »
Intervention de
Jean-Paul Delevoye
Président du Conseil Économique, Social et Environnemental
Débat « Café Philo »
Coaching : Pourquoi et comment jouer collectif ? Mode d'emploi avec Cynthia Fleury

16h30
Conclusion par
Jean-Pierre Crouzet
Président de la Confédération Nationale de la Boulangerie-Pâtisserie Française
Fin des travaux

Fin

* Présent(e) sous réserve d'obligation d'agenda.